



#### Lieferanten

Getränke:	Herrnbräu GmbH
Wein:	Weingut Klumpp – Bruchsal Weinschmecker Ingolstadt
Spirituosen:	Kramlich Schnaps – Donaumoos Lantenhammer Destillerie – Schliersee Josef A. Korn GmbH & Co. Weinhandels- KG
Geflügel:	Schönacher Geflügel – Ingolstadt, Haunwöhr
Metzgerei:	Metzgerei Ott – Wiesmühl / Alz
Eier:	Landwirtschaft Antonius Schwaige – Fam. Höcker
Fisch:	Fischzucht Manfred Tyroller – Pförring
Kartoffel / Knödelteig:	Biohof Rettermeyer – Vohburg Kramlich Kartoffel – Donaumoos
Kaffee:	Dinzler Kaffeerösterei – Irschenberg
Brot & Kuchen:	Bäckerei Rudolf Sengl – Ingolstadt, Harderstraße
Brezeln:	Backhaus Hackner – Gaimersheim
Kuchen & Schokolade:	Bäckerei Konditorei Josef Knabl – Gaimersheim
Gemüse:	Fritz Ganz Obst & Gemüse Großhandel – Ingolstadt Gärtnerei Christoph Trögl – Ingolstadt
Honig:	Bienenzuchtverein Ingolstadt e.V.
Blumen, Floristik & Bepflanzung:	1A Garten Zitzelsberger – Ingolstadt, Gerolfing

Alle Preisangaben verstehen sich in Euro • Für Umbestellungen werden 1,00 berechnet

#### Allergenkennzeichnung

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Geschmacksverstärker 3) Stabilisator 4) Emulgator  
5) Antioxidationsmittel 6) Farbstoff 7) Säuerungsmittel 8) Verdickungsmittel 9) Süßungsmittel  
10) Koffein



## SPEISEKARTE



**1993 - 2023**

WEISSBRÄUHAUS INGOLSTADT  
DOLLSTRASSE 3  
85049 INGOLSTADT

TEL.: 0841 / 32890

WWW.WEISSBRAEUHAUS-IN.DE



HERZLICH WILLKOMMEN  
IM WEISSBRÄUHAUS INGOLSTADT!

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT  
UND GUTEN APPETIT!

#### FRISCH AUS DEM SUPPENKESSEL – HAUSGEMACHTE TAFELSPITZBRÜHE

<b>Pfannkuchenstreifen</b> mit Wurzelgemüse und Schnittlauch	5,90
<b>Hausgemachte Leberknödel</b> mit Schnittlauch	6,50
<b>Grießnockerl</b> mit Gemüsestreifen	6,50

#### GESUNDES & KNACKIGES VOM VIKTUALIENMARKT

<b>Beilagensalat</b> mit Hausdressing	6,50
<b>Portion Gurkensalat</b> – essigsauer mariniert mit Dill	4,90
<b>Großer Bunter Salat</b> mit knackigen Rohkost- und Blattsalaten	9,80
<b>Sommersalat</b> mit gebratenen Egerlingen in Kräutermarinade	14,90
<b>Grillhendlsalat</b> mit Speck	16,90
<b>Rote Beete und Bunte Rüben</b> – sauer eingelegt mit Frischkäse, Honig & gerösteten Nüssen	13,00

#### FLEISCHLOSER GENUSS

<b>Cremige Rahmschwammerl</b> mit Pilzen der Saison, frischen Kräutern und Semmelknödel	13,50
<b>2 St. Geröstete Spinatknödel</b> auf Tomatenragout mit Nussbutter, Bergkäse und Salat	13,50
<b>Geröstete Schupfnudeln</b> mit Schmorkraut, Schmand & Beilagensalat	13,50
<b>Allgäuer Käsespätzle</b> mit Schmorzwiebeln im Gusspfand'l & Beilagensalat	13,50

#### HAUPTGERICHTE VOM GRILL

<b>Weissbräupfandl</b> – Schweinefiletmedaillons vom Grill mit Champignons a la Creme, Viktualienmarkt Gemüse und Butterspätzle	19,80
<b>Zwiebelrostbraten</b> vom bayrischen Rind (Dry Aged) 250g medium gegrillt mit Schmorzwiebelsoße, Röstzwiebel und Bratkartoffeln	26,50
<b>Knusprige Maishendlbrust</b> mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Bratkartoffeln	16,90
<b>Brauhausplatte</b> Ente, Schweinebraten, Haxe mit Apfelblaukraut und zweierlei Knödel	22,50



#### Spirituosen, Whisky & Brände - Mixgetränke

Aquavit, Malteser	2cl	3,20
Nonino Grappa Chardonnay (41%)	2cl	3,70

#### Feinste Edelbrände aus dem Hause Lantenhammer Schliersee / Oberbayern

Williams Birne (42%)	2cl	4,50
Vogelbeere (42%)	2cl	4,50
Schlehe (42%)	2cl	4,50
Wallnussliquor (30%)	2cl	4,50
Marillenbrand (42%)	2cl	4,50

SLYRS Bavarian Single Malt Whisky (43%)	2cl	8,00
--	-----	------

#### Brennerei Kramlich - Donauermoos / Oberbayern

Himbeere im Holzfass gereift (40%)	2cl	4,50
Weltendreher Likör (52%)	2cl	5,50
Haselnuss (40%)	2cl	4,50

#### KAFFEE UND TEE

##### Kaffeespezialitäten vom Dinzler am Irschenberg

Tasse Kaffee <sup>(10)</sup>	2,90
Haferl Kaffee <sup>(10)</sup>	3,30
Espresso <sup>(10)</sup>	2,60
Doppelter Espresso <sup>(10)</sup>	3,60
Cappuccino <sup>(10)</sup>	3,70
Latte Macchiato <sup>(10)</sup>	3,70
Milchkaffee <sup>(10)</sup>	3,70
Glas Tee	2,70
Schwarztee, Kräutertee, Früchtetee, Kamillentee, Grüntee	

## WEINE

### Offene & Flaschenweine

0,1l 0,2l 0,75l 1,5l

#### Weißwein aus Deutschland & Österreich

Weißweincuvée Weissbräuhaus Edition 2023

Biologischer Wein, QbA, Weingut Klumpp, Baden	3,60	7,20	27,00	54,00
Grauer Burgunder – Neef-Emmich, Rheinhessen	3,70	7,40	28,00	
Scheurebe – Max Müller, Franken	3,90	7,80	29,00	
Silvaner – Max Müller, Franken	3,70	7,40	28,00	
Grüner Veltliner – Erich Berger, Kremstal	3,20	6,40	24,00	

#### Rotweine aus Deutschland & Österreich

Dornfelder „Brot & Butter“, Strub, Rheinhessen	3,60	7,20	27,00	
Cuvee No.1 – Blaufränkisch, St.Laurent, Spätburgunder und Cabernet, QbA, – Weingut Klumpp, Baden	3,60	7,20	27,00	
Blauer Zweigelt „Haid“ – Berger, Kremstal	3,60	7,20	27,00	

Unseren limitierten Editionswein mit hauseigenem Etikett, sowie weitere Köstlichkeiten aus der Region finden Sie als kleines Präsent oder Mitbringsel in unserer Vitrine – nicht zum Verzehr im Haus!

## APERITIF

Winzersekt C.Stahl – Bubbles against Troubles eine Würze in Duft und Geschmack. Saftig, aromatisch und weich	0,1l 4,20	0,75l 27,00
Aperol Sprizz – Aperol mit Prosecco und Orange auf Eis	0,2l	7,50
Hugo – Winzersekt mit Holunderblütensirup und Minze auf Eis	0,2l	7,50
San Bitter Weißwein	0,2l	7,50
San Bitter Orangensaft	0,2l	7,50

## GEISTREICHES AUS BAYERN

Penninger Obstler	2cl	3,60
Penninger Enzian	2cl	3,60
Penninger, Blutwurz	2cl	3,60
<b>Bitter Spirituosen</b>		
Fernet Branca	2cl	3,50
Fernet Menta	2cl	3,50
Ramazotti auf Eis	2cl	3,70
Jägermeister	2cl	3,50
Underberg	2cl	3,50

## HAUPTGERICHTE AUS DEM OFEN UND DEM SCHMORTOPF

<b>Ofenfrischer Schweinebraten</b> vom Traunsteiner Strohschwein mit Dunkelbiersoße vom Jubiläumssud, hausgemachtem Krautsalat und Kartoffelknödel	14,90
<b>Braumeistergulasch</b> vom bayrischen Weideochsen mit Schmorzwiebel im Jubiläumssud geschmort mit Schmand und Semmelknödel	15,90
<b>Gesottene Ochsenbackerl</b> in der Brühe serviert mit Wurzelgemüse, frischem Meerrettich und Butterkartoffeln	17,50
<b>Altmühltaler Lammhaxerl</b> im Badischen Hauswein geschmort mit Butterbohnen und Bratkartoffeln	16,90
<b>Saures Kalbsrahmlüngerl</b> mit Semmelknödel und Beilagen Salat	13,90
<b>Portion Bauernente</b> mit eigener Soße, Apfel – Blaukraut und Kartoffelknödel	(1/4) 17,50 (1/2) 22,50
<b>Rindertafelspitz</b> mit Meerrettichsoße, Wirsinggemüse und Butterkartoffeln	15,90

## PFANNENGERICHTE FRISCH AUS DEM BUTTERSCHMALZ

<b>Wiener Schnitzel</b> vom bayrischen Milchkalb, mit Preiselbeeren, Zitrone und Bratkartoffeln	23,50
<b>Münchener Schnitzel</b> vom Schwein mit Senf & Meerrettich mariniert, paniert und gebacken mit Zitrone und Bratkartoffeln	14,90
<b>Champignonrahmschnitzel</b> Natur von der Schweinelende mit Butterspätzle	14,90
<b>Cordon Bleu</b> vom Schwein, gefüllt mit Schinken & Käse dazu Preiselbeeren und hausgemachtem Kartoffelsalat	16,90
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> aus der Schweinelende mit essigsaurem Gurkensalat und Butterkartoffeln	15,90

## FANGFRISCH AUS DER REGION

<b>Knuspriges Bachsaiblingsfilet</b> mit Wurzelgemüse, würziger Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln	22,00
<b>Hausgemachte Fischpflanzerl</b> mit Remouladensoße und Kartoffelsalat	14,90
<b>Ganze Forelle „Müllerin Art“</b> mit Nussbutter, Salzkartoffeln und Beilagensalat	19,80

## FRISCHES AUS DER WURSTKÜCHE

<b>2 St. Weiße</b> mit süßem Senf und Breze <sup>(5)</sup>	6,50
<b>1 Paar Wiener Würstel</b> mit scharfem Senf und Breze <sup>(7)</sup>	5,50
<b>Kalbsbratwürstel</b> (3 St.) vom Grill, mit scharfem Senf und Kartoffelsalat	8,90
<b>Original Fränkische Bratwürste</b> (2 St.) mit Fasssauerkraut, Senf und Gewürzbrot	8,50
<b>Altmühltaler Lammbratwürstel</b> (4 St.) mit Fasssauerkraut, Senf und Gewürzbrot	7,90

Hauptgerichte, soweit möglich, bereiten wir Ihnen abzüglich 1,50€ als kleine Portion zu



## BROTZEIT

<b>Bayrischer Wurstsalat</b> – Stadtwurst in Essig & Öl mit Zwiebelringen und Essiggurken <sup>(1,2,5,7)</sup>	8,50
<b>Schweizer Wurstsalat</b> – Stadtwurst und Emmentaler in Essig & Öl mit Zwiebelringen und Essiggurken <sup>(1,2,5,7)</sup>	8,90
<b>Gefüllter Saumagen</b> (Presssack) in Essig & Öl mit Zwiebelringen	8,50
<b>Weissbräubazda</b> mit Zwiebelringen, bunt garniert mit ofenfrischer Breze	8,90
<b>Weissbräubrettl</b> – Schwarzgeräucherter Speck, Wacholder Schinken, Speckwurst, Pfefferbeisser, Leberwurst, Emmentaler, Weissbräubazda, Bergkäse bunt garniert	16,50
<b>Kalter Braten</b> mit Essiggurke, Meerrettich und Zwiebelringen	11,50

Alle Brotzeiten servieren wir mit unserem Gewürzbrot nach Hausrezept.

Portion Gewürzbrot (2 Scheiben)	1,50
Ofenfrische Hacknerbrezen	1,50
Portion Butter	0,80
Portion Ketchup, Majo, Senf oder Preiselbeeren	0,60

## HAUSGEMACHTE NACHSPEISEN UND EIS

<b>Oma´s Apfelstrudel</b> mit cremigem Vanilleeis und Sahne	7,50
<b>Weissbräu Bieramisu</b> – Tiramisu mit feiner Weißbiernote und Honig, Nuss Likör, Keks und Himbeeren im Krügerl	7,50
<b>2 St. Hausgemachte Apfelkücherl</b> in Zimt & Zucker mit cremigem Vanilleeis und Sahne	7,50
<b>Pfeiffturmbecher</b> – 3 Kugeln cremiges Vanilleeis mit frischen Früchten, Joghurt und Sahne	8,90
<b>Dampfnudel Donnerstag</b> Hausgemacht mit Vanillesoße und Butterbrösel	7,90
<b>Gemischtes Eis</b> je Kugel	1,50
Portion Sahne	1,00



## GETRÄNKEKARTE

<b>Bierspezialitäten von Herrnbräu</b>	<b>0,33l</b>	<b>0,25l</b>	<b>0,5l</b>
Altbayrisch Hell, vom Fass		3,50	4,60
Radler		3,50	4,60
Tradition		3,50	4,60
Hell alkoholfrei		3,50	4,60
Dunkel Export		3,50	4,60
1516 Jubiläumssud		3,50	4,60
Premium Pils vom Fass	3,90		
Zwickl			4,60
Hefe Weißbier – Hell vom Fass			4,60
Altbayrisch Weisse			4,60
Hefe Weißbier – Dunkel			4,60
Hefe Weißbier – Leicht			4,60
Hefe Weißbier – alkoholfrei			4,60

### Saisonbiere

Operator Starkbier			5,00
Weizenbock			5,00
Schneewalzer			5,00

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Bernadett Brunnen – aus den Tiefen des Juragesteins</b>	<b>0,25l</b>	<b>0,5l</b>
Mineralwasser (sanft/spritzig)	2,80	3,50
Bernadett Zitrone <sup>(5,7)</sup>	3,10	3,80
Bernadett Orange <sup>(3,5,6,7)</sup>	3,10	3,80
Bernadett Amigo (Cola Mix) <sup>(3,5,6,8,10)</sup>	3,10	3,80
Bernadett Apfelschorle	3,10	3,80
Bernadett Johannisbeerschorle <sup>(7)</sup>	3,10	3,80
Coca Cola <sup>(6,7,10)</sup>	3,50	4,50
Coca Cola Zero <sup>(6,7,9,10)</sup>	3,50	4,50
<b>Vaihinger Direktsäfte – Fein. Feiner. Vaihinger.</b> Orange, Apfel, Maracuja, Rhabarber		
Saft Pur	3,20	4,50
Saftschorle	3,00	3,90
<b>Teinacher Gourmet Mineralwasser</b>		<b>0,75l</b>
Classic – spritziges, natürliches Mineralwasser		5,90
Naturell – stilles, natürliches Mineralwasser		5,90